AVIS
DE LA COMMISSION
DES
SUBSISTANCES ET APPROVISIONNEMENS
DE LA RÉPUBLIQUE,
Sur la Conſervation des Farines.

PRINCIPES.

LA fermentation, ce principe deſtructeur & régénérateur en même temps, ne peut exiſter ſans humidité & ſans chaleur. La chaleur conſerve au lieu de détruire, lorſqu'elle agit ſeule ſans le principe aqueux.

Ces deux principes exiſtent par-tout en plus ou moins grande quantité; & les corps qui en ont été privés, peuvent s'en pénétrer avec plus ou moins de facilité, ſuivant leur différente nature.

L'air chaud, chargé d'humidité, eſt le plus puiſſant agent de la fermentation.

Les grandes maſſes s'échauffent & fermentent plus promptement & d'une manière plus durable que les petites.

Plus les corps ſont ſimples, moins la fermentation eſt active.

En remuant le corps *fermenteſcible*, on ſuſpend la fermentation.

Les matériaux qui renferment le corps fermentescible déterminent la fermentation, selon qu'ils ont plus ou moins, la faculté de retenir de l'humidité, d'absorber de la chaleur.

La farine s'échauffe sur-tout en floréal & prairial, même plus tôt, après des hivers doux.

La farine extraite de bled gardé une année par exemple, s'échauffe plus difficilement Ce bled donne jusqu'à quinze livres de farine de plus par setier.

La farine en vieillissant, se desséche, diminue de poids, fournit plus de pain, parce qu'elle absorbe plus d'eau : elle se conserve mieux.

Lorsque la farine provient de grains d'une année humide, elle s'altère & fermente promptement.

La farine en sortant du moulin a contracté de la chaleur, de l'odeur, en raison de la rapidité des meules. Avant de la serrer, on doit les lui laisser perdre; un mois au plus suffit. La farine de vieux bled n'a pas besoin d'être attendue si long-temps.

La farine bien sèche, bien épurée de son, bien comprimée, se gâte difficilement lorsqu'elle est préservée du contact de l'air extérieur.

Les grains doivent être semés à part, moulus à part, les farines gardées séparément: il suffit que le mélange des farines soit fait peu de temps avant de les convertir en pain.

Le mélange du son, des gruaux avec la farine, empêche qu'elle ne se tasse, permet à l'air de circuler dans la masse, & à l'humidité de s'évaporer; mais le séjour prolongé du son dans la farine, lui communique

du goût & de la couleur. Lorſque le grain provient d'années humides, la préſence du ſon détermine plus promptement l'altération de la farine. Les mittes attaquent aiſément le ſon.

RÉSULTATS.

Il réſulte de ce qui précède, que la meilleure manière de conſerver la farine bien sèche, eſt de la mettre en petites maſſes; (La farine de bled germé ſe conſerve difficilement)

Que la farine ſe conſerve mieux, lorſqu'elle eſt établie ſur des planches de bois, éloignées des murs, dans des bâtimens *qui ne peuvent recevoir les vapeurs humides des rivières* ou des lieux habités;

Que le renouvellement de l'air ſec & froid, l'abſence de la chaleur du ſoleil, & même de ſa lumière, éloigne la fermentation;

Que le remuement des tas de farine en ſuſpend la chaleur.

PRATIQUE.

Pour remplir ces indications, on peut rafraîchir les tas de farine par des ventilateurs.

Il ſeroit poſſible auſſi d'introduire à travers des planchers ſur leſquels porte la farine, des tuyaux percés d'une multitude de trous qui circuleroient dans les tas & ſeroient recouverts de tiſſus clairs faits en crin, ou toute autre matière, de ſorte que ces trous ne pourroient être bouchés par la farine, & avec des ſoufflets, on exciteroit des courans d'air dans ces tuyaux.

En plaçant la farine dans des ſacs iſolés & autour

desquels l'air puisse circuler, on réussit à la conserver. Les sacs sont même préférables à presque toutes les autres enveloppes, parce qu'ils laissent encore sortir le peu d'humidité que la farine peut contenir, en même temps qu'ils favorisent la libre circulation de l'air.

Quand on est assez heureux pour pouvoir garder la farine en sacs, il ne faut point les empiler; cette méthode perfide l'altèreroit bientôt: mais on isole ces sacs par de petites pièces de bois qui forment autant de vuides pour la circulation de l'air autour de chacun d'eux. Ce moyen, le moins imparfait, a de grands avantages. Il multiplie les petites masses, retarde alors l'époque de la fermentation, garantit la farine de la poussière, & la met à l'abri des animaux contre lesquels il permet d'ailleurs d'employer tous les moyens connus pour les détruire.

Enfin, le moyen le plus sûr, mais le plus dispendieux & le plus difficile à employer en grand, parce qu'il s'agit d'atteindre le point juste de la dessiccation, sans rester en deçà ni aller au-delà, c'est de passer les farines à l'étuve, de les massiver dans des tonneaux que l'on ferme bien & que l'on enduit de goudron.

A PARIS, DE L'IMP. NATIONALE EXÉCUTIVE DU LOUVRE.
An II.e de la République.